



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)  
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

## Сладкое «Губки Дильбер»

Dilber Dudađı



2 яйца  
0,5 стакана молока  
1 ст.л. с горкой слив. масла  
1 ст.л. подслн. масла  
1 ст.л. сока лимона  
Щепотка соли  
Щепотка соды  
Мука, сколько потребуется для замеса теста  
Чтобы раскатать тесто:  
1,5 стакана пшеничного крахмала  
Для начинки:  
 $\frac{3}{4}$  стакана фундука или фисташек  
Смазать сверху:  
125 гр. слив. масла  
Для сиропа:  
2,5 стакана сахара  
2,5 стакана воды  
1 ст.л. сока лимона

# Воду с сахаром закипятить, добавить сок лимона и на медленном огне кипятить еще 5-6 минут, снять с огня.

# В чашке хорошо перемешать яйцо, молоко, йогурт, мягкое слив. масло и подслн. масло.

# Добавить разрыхлитель, соли и добавляя муку замесить не прилипающее к рукам тесто. Накрывать и оставить на 15 минут.

# Тесто разделить на 14 равных частей. Каждую часть используя пшеничный крахмал раскатать как можно тоньше.

# Лепешки положить друг на друга и скалкой еще раз раскатать чтобы лепешки соединились. Затем горлышком стакана разрезать тесто на круглешки.

# Положить на одну половинку круглешка начинку из дробленых орехов, второй половинкой накрыть, края залепить. Плотнo выложить на смазанный маслом противень.

# Полить сверху растопленным слив. маслом и поставить в заранее разогретую до 190 градусов духовку, печь до золотистого цвета.

# Достать из духовки и через 3 минуты полить холодным сиропом. Подавать, когда сироп впитается.

Для приготовления сладкого в сиропе, рекомендуется использовать качественное слив. масло.